

Gefüllte Lammschulter mit Chorizo

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Mediterran, herzhaft, ausgefallen, lecker mit dem Chorizo - Graupen Risotto und buntem Pfannengemüse

Zutaten

- Für die Lammschulter:
- 800 g ausgelöste, parierte Lammschulter
- (vom Metzger erledigen lassen)
- 250 g Röstgemüse aus: Grob geschnittene Zwiebeln, Knollensellerie und Porrèe
- 1 El Tomatenmark
- ½ l trockener Weißwein
- 1 Gläschen Lammfond aus dem Supermarkt
- Für die Füllung:
- 200 g feine Bratwurst
- 2 El Sahne
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 50 g fein gewürfelter roter Paprika
- 50 g fein gewürfelter grüner Paprika
- 1 El eingelegter, grüner Pfeffer
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili und Koriander
- Frischer Majoran, Thymian und Rosmarin, gezupft, gehackt
- Der Chorizo - Graupen Risotto:
- 250 g Gersten-Perlgraupen, gekocht
- 100 g Chorizo, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- Etwas Lammfond
- 1 Zweig Thymian, gezupft, gehackt
- ½ Tl Rosmarin, gehackt
- 2 El geriebener Parmesan
- 40 g frische Butter
- Etwas Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in :folgenden Schritten

Schritt2

Die Lammschulter:

Schritt3

Die vom Metzger ausgelöste und parierte Lammschulter ev. noch etwas plattieren, damit die Fläche gleichmäßig dick ist, salzen und pfeffern.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Zwiebel, den Knoblauch mit dem gewürfelten Paprika kurz in einer Stielpfanne glasig anschwitzen. Die Kräuter und den eingelegten Pfeffer dazu geben und mit 2 El Sahne verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Die Bratwurstmasse aus den Därmen, mit dem Ansatz glatt rühren.

Schritt7

Auf der Lammschulter gleichmäßig verstreichen, aufrollen und mit Küchengarn binden. Äußerlich mit Salz und Pfeffer würzen

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die Lammschulter nunmehr in heißem Öl, in einem ausreichend großen Bräter, rund herum anbraten.

Schritt10

Kurz heraus nehmen und das Röstgemüse dazu geben.

Schritt11

3-4 min. anschwitzen, Farbe nehmen lassen und das Tomatenmark dazu geben, etwas schwitzen lassen.

Schritt12

Mit dem Weißwein und dem Lammfond ablöschen und die Lammschulter wieder dazu geben.

Schritt13

Für 70 - 75 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, abdecken und zwischendurch immer wieder begießen.

Schritt14

Danach prüfen, die Soße passieren, auf die notwendige Menge reduzieren. Nnachsmecken, ev. mit etwa Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt15

Der Chorizo - Graupen Risotto:

Schritt16

Die Chorizo Würfelchen imit den Zwiebeln in etwas Öl, farblos auslassen. Die gekochten, trockenen Graupen dazu geben.

Schritt17

Die gehackten KräuterIn in einen Teebeutel geben und 5 - 6 min. zusammen leise köcheln lassen.

Schritt18

Nunmehr die Butter und den geriebenen Parmesan unter rühren.

Schritt19

Den Risotto schön „schlotzig“ halten, nachsmecken.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Gern richte ich meine gefüllte Lammschulter auf einem mediterran, buntem Pfannengemüse oder auch mit grünen Böhnchen oder frischem Blattspinat an.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** chorizo, graupen, lamm, risotto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-lammschulter-mit-chorizo/>